

Ostrachtaler Käsestube

Artikelbeschreibung:

Allgäuer Emmentaler

Allgäuer Emmentaler

Unser Emmentaler wird aus bester Allgäuer Rohmilch von Hand hergestellt, durch die 4 Monate lange Reifezeit erhält er seinen fein - nussigen Geschmack.
45% Fett i. Tr. = 23% Fett absolut.

Unsere Käsespezialitäten sind alle ohne jegliche Zusatzstoffe, wie z.B. Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe. Zudem ist unser Käse frei von Gentechnik, Laktose und Gluten und daher besonders allergikerfreundlich.

Almsünde mild-aromatisch

Hochalp Almsünde

Eine cremige Schnittkäse Versuchung mit fein-mildem Geschmack. Die Almsünde wird aus bester Heumilch hergestellt und verlässt den Reifekeller erst, wenn er sein vollmundiges Aroma erreicht hat.

Garantiert immer eine Sünde Wert!

45% Fett i. Tr. = 23% Fett absolut.

Unsere Käsespezialitäten sind alle ohne jegliche Zusatzstoffe, wie z.B. Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe. Zudem ist unser Käse frei von Gentechnik, Laktose und Gluten und daher besonders allergikerfreundlich.

Bergkäse jung-mild

Hochalp Bergkäse, 4 Monate gereift

Unser Bergkäse wird aus silagefreier Rohmilch von Hand hergestellt. Anschließend wird er für die Rindenbildung 24 Stunden lang in ein Salzbad eingelegt (haltbar gemacht) um danach 4 Monate in einem Gewölbekeller zu reifen. Hier entfaltet sich sein herrlich milder Geschmack.

50% Fett i. Tr. = 26% Fett absolut.

Unsere Käsespezialitäten sind alle ohne jegliche Zusatzstoffe, wie z.B. Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe. Zudem ist unser Käse frei von Gentechnik, Laktose und Gluten und daher besonders allergikerfreundlich.

Bergkäse fein-würzig

Hochalp Bergkäse, 8 Monate gereift

Unser Bergkäse wird aus silagefreier Rohmilch von Hand hergestellt. Anschließend wird er für die Rindenbildung 24 Stunden lang in ein Salzbad eingelegt (haltbar gemacht) um danach 8 Monate in einem Gewölbekeller zu reifen. Hier entfaltet sich

sein herrlich würziger Geschmack.

50% Fett i. Tr. = 26% Fett absolut.

Unsere Käsespezialitäten sind alle ohne jegliche Zusatzstoffe, wie z.B. Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe. Zudem ist unser Käse frei von Gentechnik, Laktose und Gluten und daher besonders allergikerfreundlich.

Bergkäse urig-alt

Hochalp Bergkäse, 12-14 Monate gereift

Unser Bergkäse wird aus silagefreier Rohmilch von Hand hergestellt. Anschließend wird er für die Rindenbildung 24 Stunden lang in ein Salzbad eingelegt (haltbar gemacht) um danach über ein ganzes Jahr in einem Gewölbekeller zu reifen. Durch die lange Lagerung bekommt er seinen kräftig-würzigen Geschmack. Ein absolutes Muss für eine deftig gute Brotzeit.

50% Fett i. Tr. = 26% Fett absolut.

Unsere Käsespezialitäten sind alle ohne jegliche Zusatzstoffe, wie z.B. Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe. Zudem ist unser Käse frei von Gentechnik, Laktose und Gluten und daher besonders allergikerfreundlich.

Hochalp Berkräuterkäse mild-aromatisch

Hochalp Bergkräuterkäse, mit essbarer Kräuterkruste

Unser Bergkräuterkäse ist ein Schnittkäse, der aus reinster Heumilch gekäst und nach seiner Reifezeit von 4 Monaten in feine Bergkräuter eingelegt wird. In den Kräutern reift er einen weiteren Monat und erhält dadurch das Aroma frischer Almwies´n. Die Rinde ist das besondere Geschmackserlebnis und wird zum Verzehr empfohlen.

45% Fett i. Tr.

Unsere Käsespezialitäten sind alle ohne jegliche Zusatzstoffe, wie z.B. Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe. Zudem ist unser Käse frei von Gentechnik, Laktose und Gluten und daher besonders allergikerfreundlich.

Blümlikäse mild-aromatisch

Hochalp Blümlikäse, mit essbarer Blütenkruste

Unser Blümlikäse ist ein Schnittkäse, der aus reinster Heumilch gekäst und nach seiner Reifezeit von 4 Monaten in feine Blüten eingelegt wird. In den Blüten reift er einen weiteren Monat und erhält dadurch den Duft frischer Blumenwies´n. Die Rinde ist das besondere Geschmackserlebnis und wird zum Verzehr empfohlen.

45% Fett i. Tr.

Unsere Käsespezialitäten sind alle ohne jegliche Zusatzstoffe, wie z.B. Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe. Zudem ist unser Käse frei von Gentechnik, Laktose und Gluten und daher besonders allergikerfreundlich.

Chilikäse pikant-cremig

Hochalp Chilikäse, mit essbarer Chilikruste

Unser Chilikäse ist ein Schnittkäse, der aus reinster Heumilch gekäst und nach

seiner Reifezeit von 6 Monaten in Chilischoten eingelegt wird. In den Chilischoten reift er einen weiteren Monat und erhält dadurch einen würzigen, leicht scharfen Geschmack. Die Rinde ist das besondere Geschmackserlebnis und wird zum Verzehr empfohlen.

50% Fett i. Tr.

Unsere Käsespezialitäten sind alle ohne jegliche Zusatzstoffe, wie z.B. Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe. Zudem ist unser Käse frei von Gentechnik, Laktose und Gluten und daher besonders allergikerfreundlich.

Heublumenkäse würzig-mediterran

Hochalp Heublumenkäse ist ein 18 Monate gereifter Schnittkäse, der während der Reifezeit alle zwei Tage mit mediterranem Kräutersud geschmiert wird und dann zusammen mit den Heublumen im Jutesack reift. Sein Geschmack ist unverwechselbar- würzig und karamelisierend zugleich. Durch die gebildeten Salzkristalle im Käseteig verspürt man beim Verzehr einen schönen crunch effekt. Er eignet sich hervorragend zum Reiben über Pasta und Salate

Hochalp Liebeskäse cremig-würzig

Hochalp Amorkäse, 8 Monate gereift

Einmalig cremig-würziger Heumilchkäse, der wenn Sie ihn auf der Zunge zergehen lassen seine Wirkung entfaltet. Durch das häufige einschmieren mit Salzwasser und einem geheimen Kräutersud erhält er seinen einzigartig cremigen Geschmack.

Probierts es, dann spürts es.

50% Fett i. Tr. = 26% Fett absolut

Unsere Käsespezialitäten sind alle ohne jegliche Zusatzstoffe, wie z.B. Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe. Zudem ist unser Käse frei von Gentechnik, Laktose und Gluten und daher besonders allergikerfreundlich.

Hochalp Pfefferkrustenkäse würzig

Unser **Pfefferkäse ist ein Rohmilchkäse** mit g'schmackigen Pfefferkörnern im Käse. Nachdem wir den Pfefferkäse 4 Monate reifen lassen, veredeln wir ihn zusätzlich mit einer essbaren Pfefferkruste, erst danach erhält man die perfekte Geschmacksexplosion von Pfeffer und Alpkäse.

50% Fett i. Tr. = 26% Fett absolut

Unsere Käsespezialitäten sind alle ohne jegliche Zusatzstoffe, wie z.B. Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe. Zudem ist unser Käse frei von Gentechnik, Laktose und Gluten und daher besonders allergikerfreundlich

Räßkäse würzig

Unsere **“Räßi” wird 12 Monate in einem Leinensackerl** gereift, dort bildet er einen solch ausgeprägt kräftigen Geschmack, dass wir behaupten können, er ist “der würzigste Käse in den Alpen!” Hergestellt wird er aus pasteurisierter Alpenmilch.

Unser Tipp: In die besonders guten Kässpätzen muss a Stück´arl Räßlacker rein.

35% Fett i. Tr. = 18% Fett absolut

Unsere Käsespezialitäten sind alle ohne jegliche Zusatzstoffe, wie z.B. Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe. Zudem ist unser Käse frei von Gentechnik, Laktose und Gluten und daher besonders allergikerfreundlich.

Ziegenkäse jung fein-würzig

Hochalp Ziegenkäse

Er wird hergestellt aus pasteurisierter Milch freilaufender Ziegen und wird 6 Monate gereift. Dadurch bekommt er einen feinen, mild-würzigen Geschmack. Sehr wichtig unser Ziegenkäse meckert nicht (hat keinen Stallgeschmack) und ist daher auch für Kuhmilchfans eine Gaumenfreude.

Unser Tipp: Rucola Salat mit Ziegenkäse, Balsamico, Olivenöl

45% Fett i. Tr. = 23% Fett absolut

Unsere Käsespezialitäten sind alle ohne jegliche Zusatzstoffe, wie z.B. Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe. Zudem ist unser Käse frei von Gentechnik, Laktose und Gluten und daher besonders allergikerfreundlich.

Hochalp Bergschinken

Der Bergschinken wird über Buchenholz kurz angeräuchert und anschließend langsam für 200 Tage luftgetrocknet und langzeitgereift. Der Schinken wird von Hand gewürzt und nur mit Meersalz gesalzen.

Er hat einen fein-würzigen Geschmack, ist jedoch nicht salzig.

Hochalp Kaiser Schinken

Der Kaiser Schinken wird aus der Oberschale (dem Kaiserteil) hergestellt und ist sehr mager. Er wird über Buchenholz kurz angeräuchert und anschließend langsam für 200 Tage luftgetrocknet. Der Schinken wird von Hand gewürzt und nur mit Meersalz gesalzen. Er hat einen fein-würzigen Geschmack und ist trotz seinem geringen Fettgehalt zart und saftig.

Hochalp Karreespeck

Der Karreespeck ist ein fein marmoriertes Rückenstück vom Schwein, wird über Buchenholz kurz angeräuchert und anschließend langsam für 200 Tage luftgetrocknet und langzeitgereift. Der Schinken wird von Hand gewürzt und nur mit Meersalz gesalzen. Er hat einen fein-würzigen Geschmack, ist jedoch nicht salzig.

Hochalp Knofispeck

Der Knofispeck ist ein mild geräucherter Nackenspeck, der während seiner 6 Monate langen Reifezeit in Knoblauchspitzen eingelegt wird und dadurch eine feine Knoblauchnote erhält. Gesalzen wird er nur mit Meersalz, durch seine Marmorierung ist er besonders zart und zergeht auf der Zunge.

Hochalp Hirschlandjäger

Die Hirschlandjäger sind Rohdauerwürstel aus bestem Allgäuer Hirschfleisch. Da der Hirsch kein verwertbares Fett hat und damit die Wurst gelingt, kommt noch hochwertiger Schweinespeck aus der Region hinzu. Ihr Geschmack ist himmlisch würzig und aromatisch.

Preis: 2,60 € pro Paar

Konservierungsstoff: Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärker: E261,
Antioxidationsmittel: E301

Hochalp Hirschsalami

Die Hirschsalami ist eine Rohsalami aus bestem Allgäuer Hirschfleisch. Da der Hirsch kein verwertbares Fett hat und damit die Wurst gelingt, kommen noch hochwertiger Schweinespeck Schweinefleisch aus der Region hinzu. Ihr Geschmack ist himmlisch würzig und aromatisch, sie wiegt im abgetrocknetem Zustand ca. 250-280g.

Konservierungsstoff: Nitritpökelsalz

Preis pro Stück 7,50 €

Geschmacksverstärker E621

Antioxidationsmittel E301

Hochalp Kaminwurzn

Die Kaminwurzn sind Rohdauerwürstel vom Schwein, eine alpenländische Spezialität die Sie lange ausreifen können. Dem Allgäuer schmecken´s am besten wenn man sie als Waffe benutzen kann. Im Geschmack sind sie kräftig mit einem herrlich rauchigem Aroma.

Konservierungsstoff: Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärker: E621,

Antioxidationsmittel: E301

Preis: 2,90 € pro Paar

Hochalp Landjäger

Die Landjäger sind Rohdauerwürstel vom Rind und Schwein, eine typisch Bayrische Spezialität die Sie lange ausreifen können. Im Geschmack sind sie kräftig mit einer feinen Kümmelnote.

Preis: 1,80 € pro Paar

Hochalp Ochsenstangerl

Die Ochsenstangerl sind lange (ca. 30cm) Rohdauerwürstel aus bestem Allgäuer Rindfleisch. Der Fettanteil beträgt nur 18% und ist ebenfalls vom Rind. Ihr Geschmack ist würzig mit einer leichten Chilinote.

Chili, Meersalz, Dextrose, E575, E621, E300, E330, Nitritpökelsalz

Hochalp Rindersalami

Die Rindersalami ist eine Rohsalami aus bestem Allgäuer Rindfleisch. Der Fettanteil beträgt nur 18% und ist ebenfalls vom Rind. Ihr Geschmack ist fein-würzig.

Nitritpökelsalz, Dextrose, Natriumascorbat E301, Gewürzextrakt

Preis pro Stück 6,50 €